

LE SEMAINIER

PLATS DU JOUR / Dish of the day

19.5 €

DESSERTS DU JOUR / Dessert of the day

9 €

Servis uniquement au déjeuner / Available lunchtime only

LUNDI / Monday

Escalope de veau milanaise / Milanais style veal escalope

ou Risotto safran petits pois / or Saffron and garden pea risotto

Vacherin framboise vanille / Raspberry and vanilla iced meringue cake

MARDI / Tuesday

Lotte à l'armoricaine / Armorican monkfish

ou Couscous végétal / or Vegetarian couscous

Cheese cake à la mûre / Blackberry cheesecake

MERCREDI / Wednesday

Steak au poivre pommes Pont-Neuf / Pepered steak with Pont-Neuf potatoes

ou Artichaut en barigoule, sarasin grillé, vinaigre balsamique

ou Artichoke barigoule with grilled buckwheat and balsamic vinegar

Flan à la vanille / Vanilla custard tart

JEUDI / Thursday

Encornets farcis, riz à l'encre de seiche / Stuffed squid with sepia rice

ou Tagliatelle fraîche au pistou / or Fresh tagliatelle with pistou

Mousse au chocolat noir / Dark chocolate mousse

VENDREDI / Friday

Filet de merlan à l'anglaise, sauce tartare et riz / Breaded fillet of whiting with tartare sauce and rice

ou Tomates multicolores, quinoa gourmand et thym citron

ou Multi-colored tomatoes with gourmet quinoa and lemon thyme

Ile flottante / Ile flottante

SAMEDI / Saturday

Osso bucco, fusili / Osso buco with fusilli

ou Aubergine farcie à la bonifacienne / or Bonifacio style stuffed aubergine

Clafoutis aux fruits de saison / Clafoutis with the season's fruit

DIMANCHE / Sunday

Gigot d'agneau à la rôtissoire, purée de pois cassés / Spit-roast leg of lamb with split pea purée

ou Haricot Borlotti en fricassé, légumes confits / or Fricassée of Borlotti beans with preserved vegetables

Millefeuille traditionnel / Traditional millefeuille